

J'❤️ mon marché

FÊTE INTERNATIONALE DES MARCHÉS

DU 10 AU 26 MAI 2019

Dossier
de presse

Infos   et sur

WWW.JAIMEMONMARCHE.COM

Les marchés
de détail de France

FÉDÉRATION
Les marchés
de gros de France

my
CUISSINE

france
bleu

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE LA PÊCHE
ET DE LA MER

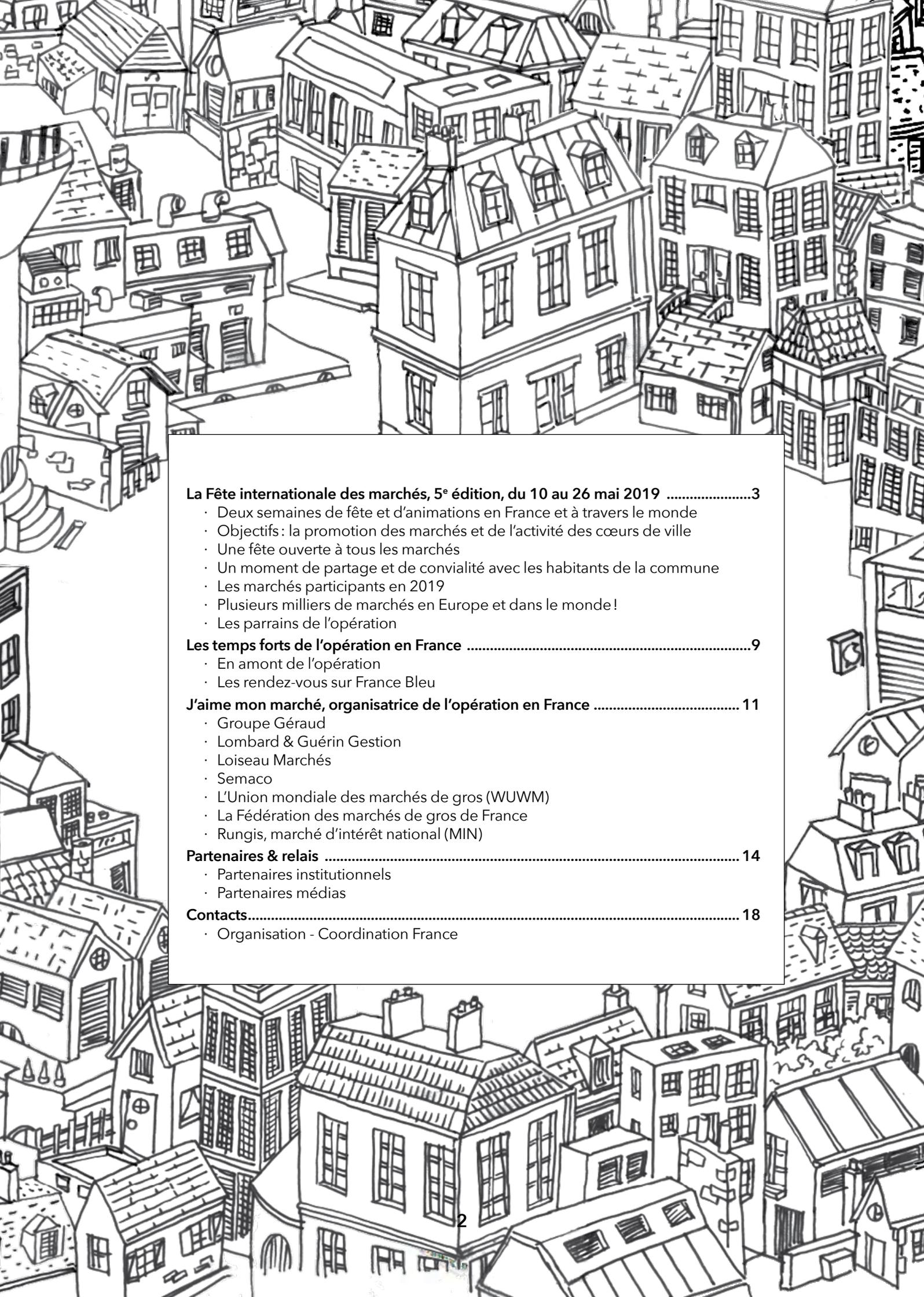
 ile de France

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Région
Hauts-de-France



PARRAINÉE PAR
**JEAN-LUC PETITRENAUD,
LUANA BELMONDO
ET CHRISTIAN CONSTANT**



La Fête internationale des marchés, 5^e édition, du 10 au 26 mai 2019	3
· Deux semaines de fête et d'animations en France et à travers le monde	
· Objectifs : la promotion des marchés et de l'activité des cœurs de ville	
· Une fête ouverte à tous les marchés	
· Un moment de partage et de convivialité avec les habitants de la commune	
· Les marchés participants en 2019	
· Plusieurs milliers de marchés en Europe et dans le monde !	
· Les parrains de l'opération	
Les temps forts de l'opération en France	9
· En amont de l'opération	
· Les rendez-vous sur France Bleu	
J'aime mon marché, organisatrice de l'opération en France	11
· Groupe Géraud	
· Lombard & Guérin Gestion	
· Loiseau Marchés	
· Semaco	
· L'Union mondiale des marchés de gros (WUWM)	
· La Fédération des marchés de gros de France	
· Rungis, marché d'intérêt national (MIN)	
Partenaires & relais	14
· Partenaires institutionnels	
· Partenaires médias	
Contacts.....	18
· Organisation - Coordination France	

LA FÊTE INTERNATIONALE DES MARCHÉS, 5^e ÉDITION, DU 10 AU 26 MAI 2019



Deux semaines de fête et d'animations en France et à travers le monde

Le marché de proximité est une institution mondiale qui remonte aux origines des échanges économiques. Historiquement, les premiers échanges ont eu lieu sur des places publiques où se côtoyaient commerçants et villageois.

Aujourd'hui, cette tradition perdure et les marchés sont des moments forts de la vie communale. Ils sont des lieux de rencontre, d'échange, de débat. Dans un univers marchand de plus en plus concurrentiel, ils contribuent à la vie économique locale en alimentant un circuit court de production-consommation.

Symbole d'un cadre de vie agréable, les marchés constituent un pôle attractif tant pour les habitants que pour les populations voisines et pour les touristes. La plupart des mairies cherchent donc à les développer et à les promouvoir. **En France, quelque 6 000 communes disposent d'un marché, soit une sur six.**

C'est la raison pour laquelle plusieurs gestionnaires de marchés de détail (Groupe Géraud, Semaco, Lombard & Guérin, Loiseau Marchés) et de gros (Rungis...) ont décidé de prendre une part active à l'organisation, en France, de la Fête internationale des marchés, **un événement né en 2015 et parrainé par l'Union mondiale des marchés de gros.** Afin de mieux coordonner l'opération, ces gestionnaires de marché se sont regroupés en 2017 dans une association, J'aime mon marché : www.jaimemonmarche.com.



Objectifs : la promotion des marchés et de l'activité des cœurs de ville



Cette fête populaire est avant tout destinée à célébrer et faire vivre les marchés, au moment où **certaines valeurs de consommation reviennent en force** : rapport qualité-prix, authenticité, conseil, proximité, traçabilité, manger local, plaisir, convivialité... Ces valeurs s'expriment à travers chaque action menée en direction du grand public et des médias.

La promotion de l'agriculture locale et des producteurs locaux est le fer de lance de la Fête internationale des marchés. L'objectif majeur est de dynamiser le développement économique local, à la fois rural et urbain, dans tous les territoires.

Les nombreuses animations participent également au **ré-enchantement des cœurs de ville et à une hausse de la fréquentation**. Les commerçants des cœurs de ville sont donc eux aussi gagnants en accueillant la FIM.





Une fête ouverte à tous les marchés



La Fête internationale des marchés est ouverte à tous les types de marchés quel que soit leur mode de gestion (en direct avec les villes ou en délégation de service public). **Pour participer, c'est très simple :**

- il s'agit pour chaque marché de **concentrer sur une même semaine plusieurs animations** ou événements spécifiques tels que dégustations, concours de cuisine, etc.;
- un interlocuteur est nommé au niveau de la ville pour **relayer les informations sur les activités** et assurer une coordination avec les organisateurs de la campagne ;
- pour donner plus de visibilité à l'événement, l'association J'aime mon marché propose un **habillage des marchés aux couleurs de l'événement** ;
- à travers ses outils de communication, **la FIM relaie au niveau national le programme et les temps forts** dans chacune des villes concernées.



Un moment de partage et de convivialité avec les habitants de la commune



Pendant deux semaines, les marchés sont en fête et arborent les couleurs de l'événement : windflags, banderoles, affiches, flyers etc. De nombreuses animations sont organisées : concerts, quiz géants, tombolas, bons d'achat à gagner, dégustations, opérations promotionnelles, distribution de goodies tels que des tabliers, des cabas (soulignant la fin des sacs plastique), etc.

La FIM, c'est également un moment de partage et de convivialité avec les habitants de la commune. Des chefs cuisiniers s'associent aux commerçants pour préparer des dégustations gratuites à base de produits frais et locaux. Des artisans démontrent leurs savoir-faire au grand public et partagent leurs conseils dans une atmosphère conviviale. **Une bonne manière de faire retrouver au consommateur le chemin de son marché local !**

Retrouvez les marchés participants près de chez vous sur le site www.jaimemonmarche.com





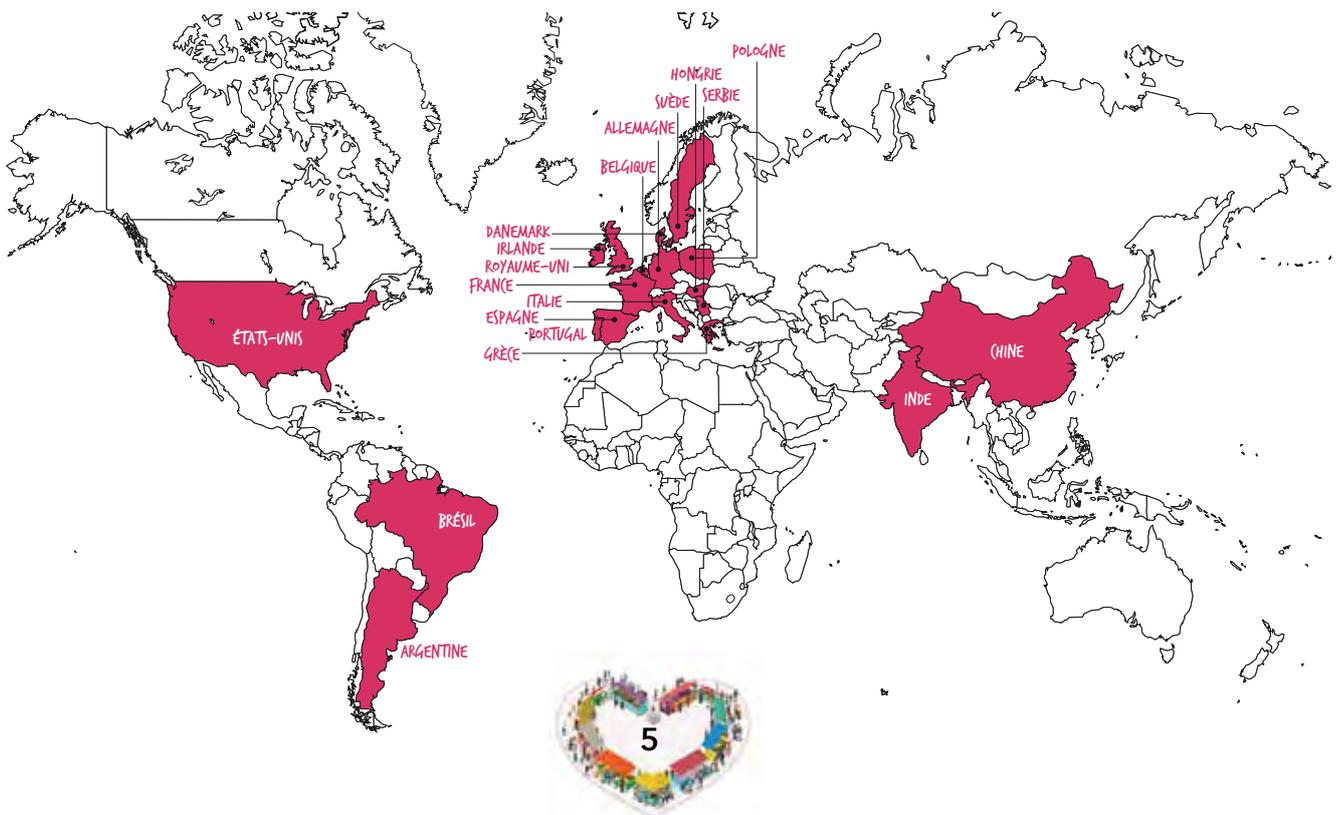
Les marchés participants en 2019

En 2019, **plus de 1 000 marchés** participants sont attendus en France, quel que soit leur mode de gestion. Cette opération touche chaque année **plusieurs millions de visiteurs**.



Plusieurs milliers de marchés en Europe et dans le monde !

Des États-Unis à la Chine en passant par la Hongrie, de nombreux pays ont participé à la première édition de la Fête des marchés en 2015. En 2018, Londres, Chicago, Hongkong, Barcelone, Bordeaux, Dublin, Berlin, New York, Budapest, Venise, Madrid... étaient au rendez-vous !

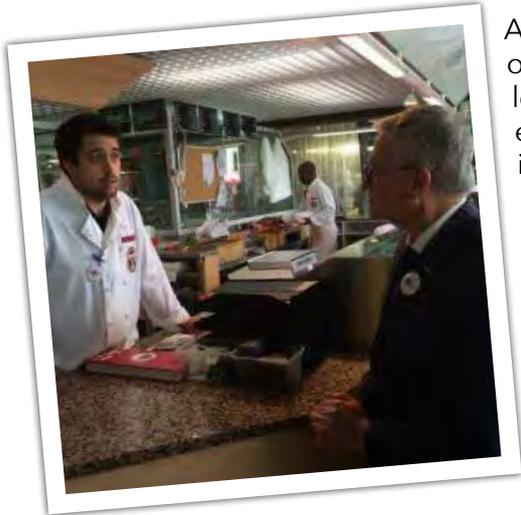




Les parrains de l'opération



Jean-Luc Petitrenaud est né le 5 décembre 1950 à Clermont-Ferrand. Son goût et sa passion prononcés pour la cuisine lui viennent de sa grand-mère, qui lui a appris dès son plus jeune âge la culture du « bien manger ».



Après un parcours scolaire laborieux, Petitrenaud finit par obtenir un diplôme d'éducateur spécialisé, anime des colonies de vacances et des clubs de théâtre, écrit des pièces et se produit en Europe, principalement en Suisse, où il intègre la troupe de théâtre professionnelle de Lausanne.

Tout en continuant son métier d'éducateur dans un centre pour enfants inadaptés, il prend des cours à l'école du cirque d'Annie Fratellini et Pierre Étaix, où il portera le surnom de Clown Mime Luc. Par cette formation, il acquiert la maîtrise du jeu d'acteur et la théâtralité dont il use dans ses émissions. En 1984, il anime diverses émissions sur l'antenne régionale de Radio Puy-de-Dôme et commence à réaliser des chroniques gastronomiques.

Fixé un moment en Suisse, il publie quelques billets pour Radio France et la Radio suisse romande, jusqu'au jour où cette dernière lui propose de devenir critique gastronomique et d'assurer régulièrement une chronique sur ses ondes. Il a présenté de nombreuses émissions gastronomiques et culinaires sur plusieurs médias en France. Il écrit aujourd'hui pour la PQR (*La Montagne*), a publié de nombreux livres dont le dernier

en 2018 « **Les 4 saisons d'Emile et Marcelle** », chez Flammarion. En 2004, Jean-Luc Petitrenaud est nommé chevalier de la Légion d'honneur par Jacques Chirac.





Luana Belmondo, spécialiste de la cuisine italienne.

Le nom de Belmondo n'est pas seulement synonyme de cinéma! En 2010, avec la chaîne du groupe Canal +, Cuisine +, Luana Belmondo présente, pendant trois saisons, sa propre émission, **Bienvenue chez Luana**. Puis c'est l'émission **C à vous**, sur France 5, qui la recrute en tant que chef régulière pendant cinq ans.

Le truc en plus de Luana? Elle nous enseigne simplement et naturellement comment cuisiner et nous entraîne à la découverte d'ingrédients qui font partie culture italienne. Luana improvise de délicieux dîners sur le pouce et mijote les restes du week-end pour en faire un vrai régal.

Depuis 2017, Luana Belmondo présente, tous les jours à 11h30, sur la chaîne My Cuisine (Groupe Altice) **Luana Cuisine**. Elle livre chaque jour, entourée de ses amis et de sa famille, une cuisine du quotidien avec une pincée d'influence romaine, ses racines, le tout avec une touche unique d'élégance à la française.

Toujours en collaboration avec My Cuisine, Luana Belmondo présente, un samedi sur deux, dans la matinale de BFM Paris **Paris Week-end**, une chronique food: **#AtableavecLuana**, rendez-vous où elle sillonne les marchés parisiens à la recherche des produits de saison, pour ensuite, étape par étape, réaliser une recette simple et gourmande.

Enfin, on retrouve Luana Belmondo tous les dimanches sur **RTL Week-end** à 8h30, dans son émission **La table de RTL**. Elle y met en appétit ses invités!

Luana Belmondo est auteur de trois livres **À table avec Luana**, **Je viens cuisiner chez vous** et **Mes recettes bonne humeur**, dans lequel elle nous livre des recettes gorgées d'énergie et d'authenticité. Bientôt un quatrième livre en octobre 2019!



CHRISTIAN CONSTANT

« Je préfère par-dessus tout l'originel à l'original »

Il est celui qui a fait monter le Sud-Ouest à Paris. **Christian Constant** est assurément le plus Occitan des Occitans. Un ambassadeur de luxe. Un fidèle emblème. De Montauban, il a gardé son accent. De la rue Saint-Dominique dans le 7^e arrondissement de la capitale, il a fait son jardin. L'endroit rêvé pour planter ses racines : au 135 avec le Violon d'Ingres (1 étoile) et les Cocottes et au 139 avec le Café Constant. « Il faut se rappeler d'où l'on vient », martèle-t-il avec son timbre de voix si chantonnant. Il ne l'a pas oublié en faisant sortir de terre son quatrième établissement, le Bibent, place du Capitole à Toulouse.



À 68 ans, « Monsieur Constant » comme on l'appelle dans le milieu – s'est fait un prénom avant un nom. Il fut le maestro du piano au Crillon, place de la Concorde, qu'il abandonna après sept ans d'une partition sans fausse note en 1996 pour s'ouvrir les portes d'une seconde vie. Celle d'un homme épanoui dont le style n'a jamais changé : « le canaille allié au chic », pourrait-on oser pour le résumer. Les assiettes de Christian Constant ne mentent pas, elles disent vraies, respirent l'authentique, fleurissent les bons produits et exhalent la philosophie du « mangez bon ». « Je préfère par-dessus tout l'originel à l'original », glisse-t-il dans une formule qui lui va si bien.

On construit toujours son futur sur son passé en prenant le soin de bien le conjuguer au présent. Christian Constant fut un formidable « papa en cuisine », à la tête d'une constellation de talents : Eric Frechon (3 étoiles), Emmanuel Renaut (3 étoiles), Jean-François Pièce (2 étoiles) Jean-François Rouquette (1 étoile), Yves Camdeborde, Christian Etchebest, Thierry Faucher, Thierry Breton...

Petit, Christian Constant rêvait de tour Eiffel. Il la salue désormais chaque soir en quittant la terrasse d'un de ses restaurants de la rue Saint-Dominique. Celle où il continue d'écrire le fil de son histoire.



LES TEMPS FORTS EN RÉGIONS

Samedi

4
mai 2019



À Rueil-Malmaison : pour le lancement de la FIM 2019, le maire de la ville, Patrick Ollier accueillera les trois parrains pour une visite du marché à la rencontre des commerçants et du public qui se clôturera par un

point presse et un verre de l'amitié.

Samedi

11
mai 2019



À Périgueux, Luana Belmondo est attendue sur le marché de la place de la Clautre, de 9h à 13, pour un atelier culinaire pour enfants: visite du marché, confection et dégustation des petits plats, et pour les plus grands, le verre de l'amitié! En compagnie de Monsieur le Maire de Périgueux, Antoine Audi, et de son équipe municipale.

Jeudi

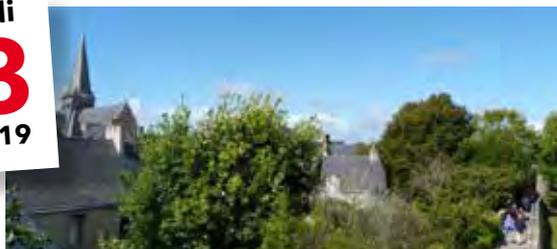
16
mai 2019



À Fontenay-aux-Roses, une classe d'élève de la ville participera à une animation culinaire pédagogique sur le marché... en compagnie de Luana Belmondo.

Samedi

18
mai 2019



À Luçon, venez déguster les spécialités locales cuisinées à partir des produits du marché par des chefs locaux, accompagnés pour l'occasion de Jean-Luc Petitrenaud! On s'en régale d'avance!

Samedi

18
mai 2019



À Reims, rendez-vous avec la marraine de la FIM, accompagnée du maire de Reims, Arnaud Robinet pour un tour du marché du Boulingrin suivi d'un quiz géant sur l'histoire du marché de Reims et les spécialités locales. De nombreux lots à gagner!

À Audruicq, un membre du jury de l'émission « Top chef » sur le marché d'Audruicq! Le chef étoilé Christian Constant sera présent toute la matinée du mercredi 22 mai à l'occasion du 6^e concours culinaire du « meilleur sandwich d'ici », avec cette année une édition spéciale



Mercredi
22
mai 2019

croque-monsieur ou croque-madame. Transmettez votre recette avant le 23 avril et rendez-vous sur le marché d'Audruicq pour la finale le 22 mai à partir de 10h. De nombreux cadeaux à gagner!

Samedi

25
mai 2019



À Perpignan

Rendez-vous avec Luana Belmondo pour une animation sur le thème du vin, puisque Perpignan est, cette année, la première ville française capitale européenne du vin.





LES RENDEZ-VOUS SUR FRANCE BLEU

L'opération « J'aime mon marché France Bleu » se tiendra sur 11 jours et a pour but de mettre en lumière 1 marché par jour et par antenne. Chaque station recevra un ou plusieurs chefs sur un marché local pour une émission en direct de votre marché. Avec 40 euros, le chef invité va devoir faire son marché et réaliser un menu pour 4 à 6 personnes, avec entrée, plat et dessert. Les auditeurs et clients du marché seront invités à déguster le repas servi. Ce format est l'occasion de mettre en avant les marchés, les producteurs locaux, la convivialité, le partage et le bien-manger.

Samedi
11
mai 2019

Périgueux

Mardi
14
mai 2019

Nantes
Marché
Talensac

Mercredi
15
mai 2019

Le Mans

Jeudi
16
mai 2019

Orléans
Marché
Turbat

Vendredi
17
mai 2019

Besançon
Marché
du Centre

Samedi
18
mai 2019

Audincourt

Mardi
21
mai 2019

Sanary-
sur-Mer

Mercredi
22
mai 2019

Saint-Peray

Jeudi
23
mai 2019

Villefranche-
de-Rouergue

Vendredi
24
mai 2019

Champeix

Samedi
25
mai 2019

Perpignan

Retrouvez tout au long de période toutes les infos sur les temps forts
et les animations partout en France sur notre page Facebook :

www.facebook.com/jaimemonmarche



J'AIME MON MARCHÉ, ORGANISATRICE DE L'OPÉRATION EN FRANCE

Depuis 2017, l'association **J'aime mon marché** regroupe les principaux gestionnaires de marché en France et en Europe.

GROUPE GÉRAUD



Le Groupe Géraud est le leader européen dans la gestion des marchés de détail avec près de 1 300 marchés par semaine sur le domaine public. Quelque 300 collectivités locales ont fait confiance au Groupe Géraud pour une meilleure gestion commerciale des centres-villes. Spécialisé dès sa création, à la fin du XIX^e siècle, dans la gestion de halles, foires et marchés pour le compte de communes de toute importance démographique, le Groupe Géraud a su, malgré l'extension de ses prestations à l'ensemble des services locaux liés à l'animation commerciale des centres-villes, conserver son caractère familial et son indépendance par rapport aux grands groupes financiers ou de BTP. Il gère également des parcs de stationnement et de nombreuses surfaces de vente privées ou en galerie commerciale, notamment au Royaume-Uni. Il emploie aujourd'hui 850 collaborateurs (dont 350 au Royaume-Uni).

LOMBARD & GUÉRIN GESTION



Lombard & Guérin Gestion est un gestionnaire de marchés surtout présent en Île-de-France. Cette entreprise à taille humaine emploie 185 personnes pour 12 millions d'euros de chiffre d'affaires. Elle gère l'occupation de 18 000 emplacements de marchés et une base de données de 2 500 commerçants. Elle dispose également de matériel de transport (camions, tracteurs, remorques, etc.) et de 1 140 m² d'atelier pour l'entretien et la fabrication de matériel de marché.

**LOISEAU MARCHÉS
(GROUPE CORDONNIER)**



Le Groupe Cordonnier a été créé à la fin du XIX^e siècle. Spécialisé dans la gestion des marchés communaux d'approvisionnement, le Groupe est composé aujourd'hui de trois sociétés dont Cordonnier Frères, exploitant 25 marchés



découverts alimentaires dans 9 arrondissements de Paris (1^{er}, 2^e, 4^e, 6^e, 7^e, 10^e, 11^e, 19^e et 20^e), et Loiseau Marchés, exploitant 50 marchés en banlieue parisienne et en province. Le Groupe Cordonnier gère ainsi 5 000 commerçants et emploie plus de 130 personnes.

SEMACO



La Semaco est une société d'exploitation de marchés communaux implantée dans de nombreuses communes françaises et étrangères, et notamment à Paris. Elle gère 18 marchés dans cinq arrondissements, dont deux marchés spécialisés en produits biologiques, ainsi que de prestigieux marchés tels que le marché Saint-Honoré ou le marché place Monge.

L'UNION MONDIALE DES MARCHÉS DE GROS (WUWM)



WUWM

World Union of Wholesale Markets

Promoting wholesale and retail markets world-wide

L'Union mondiale des marchés de gros (WUWM) est une association à but non lucratif qui vise à promouvoir l'échange international d'informations sur les marchés de gros et de détail, en vue d'améliorer leur construction, organisation et management. WUWM poursuit ses objectifs à travers l'organisation de conférences et réunions spécialisées, la collection mondiale et l'enregistrement des données sur les marchés, la publication de rapports et d'études et la mise en commun d'expériences, de connaissances et d'expertises, afin de fournir les conseils professionnels nécessaires aux autorités responsables de l'établissement et de la gestion de nouveaux marchés.



LA FÉDÉRATION DES MARCHÉS DE GROS DE FRANCE



Les marchés
de gros de France

La Fédération des marchés de gros de France est une association professionnelle qui regroupe l'ensemble des marchés d'intérêts nationaux (MIN) et certains marchés de gros de France. Son premier objectif est de concourir au développement du réseau des marchés d'intérêt national et à la coordination entre ces différents marchés, en étroite liaison avec les ministères de tutelle des MIN. Son autre mission essentielle est de tenir la puissance publique informée des problèmes qui se posent aux gestionnaires des marchés de gros et de proposer toutes les solutions utiles. Le but principal de son action est de parvenir à dégager une politique commune de gestion des marchés de gros, en tenant compte de l'expérience acquise par les membres de l'association et de l'évolution constante des circuits de distribution.

RUNGIS, MARCHÉ D'INTÉRÊT NATIONAL (MIN)



Le marché international de Rungis est le plus important marché de produits frais au monde. Acteur central des filières agroalimentaires françaises et internationales, il dessert 18 millions d'Européens, dont 12 millions de Français, et représente 12 000 emplois. Pour le commerce de détail et la restauration, il joue le rôle de centrale d'achats en concentrant et en massifiant les volumes. Il offre à ses clients choix et mise en concurrence, grâce au rassemblement de 1 300 entreprises sur un même site de 232 hectares de superficie. Il garantit la qualité, la fraîcheur et la sécurité des produits achetés. La Société d'exploitation du Marché international de Rungis (SEMMARIS), créée par décret en avril 1965, a pour vocation d'entretenir et de développer le marché, de l'exploiter et d'en gérer les activités.



PARTENAIRES ET RELAIS



Nos partenaires institutionnels



Fédération de la Boucherie et des Métiers de la Viande de Paris et de la Région Parisienne



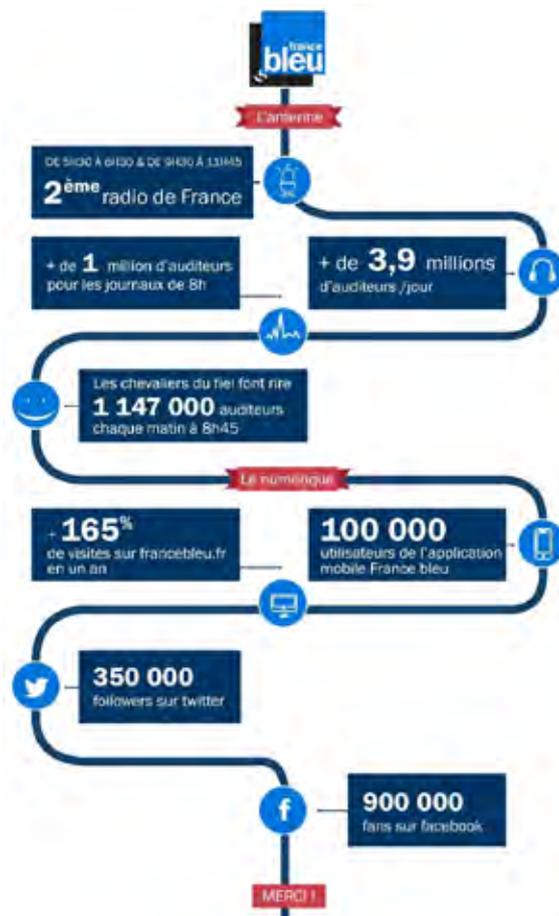


Nos partenaires médias



France Bleu

La radio France bleu veut valoriser les régions à travers celles et ceux qui les font vivre localement : producteurs, commerçants, artisans... autant de métiers qui s'exposent sur les marchés de France et contribuent à donner toute son âme à la gastronomie française. Cette implication du réseau France Bleu s'est concrétisé par de nombreuses émissions délocalisées ou des reportage en direct des marchés



MyCuisine

MyCuisine, du groupe global médias Altice (BFM TV), est l'unique chaîne française 100% cuisine et divertissement. Luana Belmondo, marraine de la FIM, y anime une émission quotidienne Lancée en juin 2017. MyCuisine est un média multicanal composé d'une chaîne TV, d'un site web, d'une appli smartphone et d'un magazine mensuel distribuée via les opérateurs SFR et Bouygues. MyCuisine TV est présente dans l'aire francophone : en Belgique, au Luxembourg, en Suisse, et en Afrique francophone. MyCuisine assure la promotion de la Fête internationale des marchés à travers son magazine, son site Internet, et par la diffusion d'un spot TV chaque jour pendant 3 semaines.



Liens internet associés à l'opération

- Site France : www.jaimemonmarche.com
- Facebook : www.facebook.com/jaimemonmarche
- Twitter : twitter.com/JaimeMonMarche
- Instagram : @jaime_mon_marche
- Union mondiale des marchés de gros & de détail : <http://www.wuwm.org/>
- Site Royaume-Uni : <http://loveyourlocalmarket.org.uk/>
- Site Irlande : www.loveyourlocalmarket.ie
- Site Barcelone : www.estimaelteumercat.cat
- Site Allemagne : www.erlebedeinenmarkt.org
- Site Grèce : www.loveyourlocalmarket.gr
- Site Galicie : www.quereoteumercado.gal
- Site Belgique : www.lylm.be
- Site Espagne : www.megustamimercado.es





CONTACTS

Organisation - Coordination France

La Fête internationale des marchés est organisée par l'association
J'aime mon marché, formée par des gestionnaires de marchés:

Groupe Géraud



Lombard & Guérin
Gestion



Semaco



Loiseau Marchés



l'Union mondiale
des marchés de gros



la Fédération française
des marchés de gros



Rungis, marché
d'intérêt national



Responsable Communication & Animations

Christophe Auguste
contact@jaimemonmarche.com
Tél.: 01 43 02 37 17

Relations presse

Marie Prouhet
mprouhet@agencemprp.com
Tél.: 06 98 72 65 52